



## Apfel-Zwiebel-Chili-Chutney

Apfel (süß-säuerlich, z.B. Elstar)

2 Zwiebeln

1 EL Apfelessig

100 ml Apfelsaft

2 EL braunen Zucker

Chili-Salz (alternativ Chiliflocken und normales Salz)

Butter

Die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, ebenso den Apfel. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfel- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Apfelsaft, -essig ablöschen und einkochen lassen. Mit dem braunen Zucker und dem Chili-Salz abschmecken.

Fertig ist das Apfel-Zwiebel-Chili-Chutney.

